

# Kokos-Blaubeer-Scones

○ Leicht

Zutaten für 24 Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 20 Min.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 15 Min.

90 g	Dinkelmehl
50 g	gemahlene Mandeln
80 g	Bio-Kokosmehl
½ TL	Backpulver
2	Eier
80 g	Naturjoghurt
30 ml	Wasser
2 TL	Bio-Kokosblütenzucker
1 Prise	Salz
2 EL	Bio-Kokosöl
60 g	Blaubeeren (auch Heidelbeeren genannt)
	Mascarpone als Beilage

1

Gemahlene Mandeln, Kokosmehl, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen.

2

Eier und Kokosblütenzucker in eine zweite Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

3

Joghurt, Wasser und das im Wasserbad geschmolzene Kokosöl dazu geben und gut verrühren.

4

Nach und nach die Mehlmischung dazugeben. So lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

5

Die gewaschenen Blaubeeren mit einem Löffel unter den Teig heben.

6

Für die Scones, den Teig zu kleinen Kugeln formen, auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech legen und etwas flach drücken. (Ihr könnt auch eine Mini-Muffin-Form nehmen, diese einfetten und den Teig hinein portionieren.)

---

7

Im vorgeheizten Ofen bei 160°C (Ober-/Unterhitze) ca.15 Minuten backen, bis die Scones goldbraun sind.

---

8

Nach Lust und Laune mit einem Klecks Mascarpone servieren.

---

**Tipp:**



Wenn der Lavendel im Garten blüht einfach ein paar Blüten zum Teig geben. Vor dem Servieren noch ein paar Blüten über die Scones streuen.